

Rezept

Zitrus-Dattel-Marmelade

Ein Rezept von Zitrus-Dattel-Marmelade, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 6 Zitronen (etwa 800 g) | 4 Bio-Blutorangen (etwa 900 g) |
| 6 Datteln (etwa 120 g) | 50 ml Limoncello oder Orangenlikör |
| etwa 500 g Gelierzucker 2 : 1 | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Twist-off-Gläser (je etwa 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Von 2 Zitronen und 1 Blutorange den Saft auspressen. 1 Orange heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Dann von dieser Orange und allen übrigen Zitrusfrüchten die Schalen so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch klein würfeln, dabei alle Kerne herauslösen. Datteln aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden.
2. Den Zitrusaft und Limoncello oder Orangenlikör abmessen (etwa 200 ml), Fruchtfleisch und Datteln wiegen (etwa 800 g). Die Hälfte des Gesamtgewichts (von Saftmischung, Orangen und Datteln) an Gelierzucker abmessen und mit Saftmischung und Fruchtfleisch in einem Topf verrühren. Die Mischung etwa 1 Stunde Saft ziehen lassen.
3. Dann die Orangenschale dazugeben und die Mischung zum Kochen bringen. Unter Rühren etwa 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen: Topf vom Herd ziehen. 1 TL Marmelade auf einen kühlen Teller geben. Wird sie rasch (höchstens 1 Minute) fest, ist die Marmelade fertig. Wird sie nicht fest, 1-2 Minuten weiterkochen und die Probe wiederholen.
4. Die Datteln untermischen und die Marmelade noch einmal aufkochen. Die Marmelade sofort in die gründlich gesäuberten Gläser füllen. Gut verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und die Marmelade auskühlen lassen. An einem kühlen Ort aufbewahren.